

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
LEMBAR BIODATA	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kacang Merah	6
B. Tepung Kacang Merah	8
C. Daun Kelor	10
D. Tepung Daun Kelor	13
E. <i>Cookies</i>	14
F. Bahan Baku Pembuatan <i>Cookies</i>	15
G. Pembuatan <i>Cookies</i>	17
H. Zat Besi	20
I. Anemia	20
J. Uji organoleptik	21
K. Uji Hedonik atau Uji Kesukaan	23
L. Kerangka Teori	24
M. Kerangka Konsep	25
N. Daftar Operasional	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	28
B. Subjek Penelitian	28
C. Lokasi dan Waktu	28
D. Alat dan Bahan	29
E. Prosedur Penelitian	29
F. Prosedur Pembuatan Produk <i>Cookies</i>	30
G. Pengamatan	31
H. Pengumpulan Data	34
I. Pengolahan Data dan Analisis Data	
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	37
B. Pembahasan	45

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
Tabel 1.	Kandungan Zat Gizi Kacang Merah, Tepung Kacang Merah dan Tepung Terigu per 100 g	8
Tabel 2.	Kandungan Zat Gizi Daun Kelor dan Tepung Daun Kelor per 100 g	12
Tabel 3.	Syarat Mutu <i>Cookies</i>	14
Tabel 4.	Definisi Operasional Pembuatan <i>Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung	26
Tabel 5.	Formula <i>Cookies</i>	29
Tabel 6.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	31
Tabel 7.	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	36
Tabel 8.	Kandungan Zat Gizi dan Kontribusi Terhadap AKG Pada F2 Per Takaran Saji (40gr/3 Keping)	43
Tabel 9.	<i>Food Cost Cookies</i> Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>) dan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa oleifera L.</i>)	44

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
Gambar 1.	Kerangka Teori Pembuatan <i>Cookies</i> yang Dimodifikasi	24
Gambar 2.	Bagan Kerangka Konsep Pembuatan <i>Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Kelor	25
Gambar 3.	Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	30
Gambar 4.	Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	31
Gambar 5.	<i>Cookies</i> Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus Vulgaris L.</i>) dan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera L.</i>)	37
Gambar 6.	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Warna Pada Produk	38
Gambar 7.	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Aroma Pada Produk	39
Gambar 8.	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Pada Produk	40
Gambar 9.	<i>Food Cost Cookies</i> Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>) dan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa oleifera L.</i>)	41
Gambar 10	Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Terhadap Penerimaan keseluruhan Pada Produk	43

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
Lampiran 1.	Pernyataan Persetujuan Panelis	66
Lampiran 2.	Kuisisioner Uji Organoleptik	67
Lampiran 3.	Daftar Hadir Panelis	68
Lampiran 4.	Proses Uji Organoleptik	69
Lampiran 5.	Hasil Uji Organoleptik	70
Lampiran 6.	Perhitungan Nilai Gizi	73
Lampiran 7.	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah	75
Lampiran 8.	Bahan-bahan Produk <i>Cookies</i>	76
Lampiran 9.	Gambar Kemasan Produk <i>Cookies</i>	76
Lampiran 10.	Data Analisis Zat Besi Produk <i>Cookies</i>	77
Lampiran 11.	Tabel perbandingan produk komersial	78